



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trotiltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Filetto di Trota affumicato a freddo preaffettato

CODICI PRODOTTO: TROPRE

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di Trota affumicato a freddo preaffettato, senza pelle

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene lavorato seguendo metodi tradizionali e tecniche artigianali: eviscerato, filettato e salato a mano con metodo a secco, per mantenere intatta la compattezza delle carni. L'affumicatura a freddo avviene utilizzando segatura di legno di faggio, rinunciando ai più facili processi chimici di tipo industriale. Il filetto privato di pelle viene affettato meccanicamente in sottili fette oblique.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Confezione sottovuoto e vassoio in cartone per alimenti, 1 filetto per confezione.
Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti (475x275x245) da 10 a 12 pezzi per cartone. Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 60 giorni dal confezionamento. 5 giorni dall'apertura della confezione. Conservato sottovuoto, senza aggiunta di conservanti, additivi chimici e coloranti.

INFORMAZIONI IN ETICHETTA: denominazione del prodotto; nome comune e scientifico della specie; metodo di produzione materia prima e paese/zona di provenienza; identificazione produttore e bollo CE: n° lotto; ingredienti; data di produzione; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*), sale, zucchero.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: DA +0° A +3°

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Prodotto ideale per aperitivi e stuzzichini, pronto da gustare, ottimo sui crostini caldi arricchiti con una noce di burro. Prodotto da affettare.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

Peso:	600 g a 900 g
Aspetto visivo:	Asciutto e compatto
Consistenza:	Media
Colore:	Color arancio-salmone intenso
Odore:	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore:	Carne rosea gustosa e delicata.

Data: 12/02/2025

Rev. 1 – 26/09/2023

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	165,5 - 693,5g
Proteine	24,84g
Grassi	6,74 g di cui saturi 1,47 g
Carboidrati	1,15g di cui zuccheri 1,00g
Sale	3,05 g
Umidità	65,02 g
Ceneri	3,29 g

PARAMETRI CHIMICI

Mercurio	< 0,50 mg/Kg
Cadmio	< 0,050 mg/Kg
Piombo	< 0,30 mg/Kg
Arsenico	assente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale 30°C	<10 ⁶ UFC/g
Carica psicrotrofa	<10 ⁵ UFC/g
Coliformi totali	< 10 ³ UFC/g
E. coli β-glucuronidasi +	<10 ² UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	<10 ² UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	<10 ⁴ UFC/g

Bollo CE

ITB5F16